

# 团 体 标 准

T/HBFIA 0011—2020

---

## 高纤维糊粉层小麦粉

High fiber Aleurone layer wheat flour

2020-12-11 发布

2021-01-01 实施

---

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河北省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：五得利面粉集团有限公司、河南工业大学、中粮面业（秦皇岛）鹏泰有限公司、益海（石家庄）粮油工业有限公司、河北金沙河面业集团有限责任公司、今麦郎食品股份有限公司、河北黑马面粉有限责任公司、河北冠卓检测科技股份有限公司、河北一洁检测技术服务有限公司。

本文件主要起草人：赵仁勇、王海军、丹志民、田双起、王新伟、牛永武、卞科、娄海伟、鲁士珍、杨跃刚、丹志国、魏民乐、刘书振、马小雨、张爱丽、姜丽华、万媛媛、汪孟江、白向明、魏永杰、王超、赵文华、郭峰、夏卫东、张鹏。

# 高纤维糊粉层小麦粉

## 1 范围

本文件规定了高纤维糊粉层小麦粉的术语和定义、原料要求、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于食用商品高纤维糊粉层小麦粉，不适用于铁营养强化的高纤维糊粉层小麦粉。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1351 小麦
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定法
- GB/T 5508 粮油检验 粉类含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 3244 全麦粉
- NY/T 3218 食用小麦麸皮
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

### 3.1 糊粉层粉 **aleurone layer wheat flour**

利用物理分离技术从小麦或食用小麦麸皮中分离出的含糊粉层部位的物料。

### 3.2 高纤维糊粉层小麦粉 high fiber aleurone layer wheat flour

以小麦为原料经过碾磨制粉，与糊粉层粉混合而成的，用于制作面制食品的产品。

## 4 原料要求

### 4.1 小麦

应符合 GB 2715 和 GB 1351 的规定。

### 4.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

### 4.3 食用小麦麸皮

应符合 NY/T 3218 的规定。

## 5 技术要求

### 5.1 感官指标

高纤维糊粉层小麦粉的感官指标见表 1。

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
气味	无异味、正常	GB/T 5492
色泽	具有该产品应有的色泽	GB/T 5492

### 5.2 理化指标

高纤维糊粉层小麦粉的理化指标见表 2。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(%)	≤13.5	GB 5009.3
灰分(以干基计)/(%)	≤1.60	GB 5009.4
脂肪酸值(以干基计)/(mg KOH/100g)	≤130	GB/T 5510
含砂量/(%)	≤0.02	GB/T 5508
磁性金属物/(g/kg)	≤0.003	GB/T 5509
总膳食纤维(以干基计)/(%)	≥10.0	GB 5009.88
烷基间苯二酚(以干基计)/(μg/g)	≥200	附录 A
铁(以干基计)/(mg/kg)	40~85	GB 5009.90

### 5.3 净含量

按原国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》执行，按 JJF 1070 规定的方法检验。

### 5.4 食品安全要求

应符合 GB 2715 和国家有关规定。

### 5.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 13122 的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行。

### 6.2 产品批组

同原料、同工艺、同设备、同日期加工的产品为一批。

### 6.3 出厂检验

出厂检验项目为气味、色泽、水分、灰分、脂肪酸值、含砂量。

### 6.4 型式检验

6.4.1 检验项目：本文件规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时，每年应至少进行一次型式检验；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、设备、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与日常检验结果有较大差异时；
- d) 停产半年以上恢复生产时；
- e) 国家食品监管部门提出进行型式检验要求时。

### 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本文件要求的，则判定该批产品为合格产品。

6.5.2 检验项目有一项及以上不符合本文件要求的，可在同批产品加倍抽取样品进行复检，如复检结果仍有不符合本文件要求，判定该批产品为不合格产品。

## 7 标签、标识、包装、运输和贮存

### 7.1 标签、标志

#### 7.1.1 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家有关规定。

### 7.1.2 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

包装应严密、干燥、清洁并符合相关卫生要求，包装材料应符合相关标准和国家有关规定。

### 7.3 运输和贮存

应符合 GB 13122 的规定。

全国团体标准信息平台

附录 A  
(规范性附录)  
烷基间苯二酚的测定方法

A.1 范围

本附录规定了分光光度法测定高纤维糊粉层小麦粉中烷基间苯二酚含量的原理、试剂、仪器、分析步骤、结果计算的要求。

本方法适用于高纤维糊粉层小麦粉中烷基间苯二酚含量的测定。

A.2 原理

同 LS/T 3244-2015 附录 A.2。

A.3 试剂

同 LS/T 3244-2015 附录 A.3。

A.4 仪器

A.4.1 超声细胞破碎仪

其他仪器同 LS/T 3244-2015 附录 A.4。

A.5 分析步骤

A.5.1 提取

将 LS/T 3244-2015 附录 A.5.1 中的“室温振荡提取 48h”更换为“超声细胞破碎仪(A.4.1)提取”。具体操作步骤为：将离心管置于冰水浴中，超声细胞破碎仪功率设定为 285W，时间为 2min（其中超声开 1s，关 1s，即 1min 内的有效超声时间为 30s），其他操作步骤同 LS/T 3244-2015 附录 A.5.1。

A.5.2 重氮盐工作溶液的制备

同 LS/T 3244-2015 附录 A.5.2。

A.5.3 工作标准曲线的制备

同 LS/T 3244-2015 附录 A.5.3。

A.5.4 样品检测

同 LS/T 3244-2015 附录 A.5.4。

A.6 结果计算

同 LS/T 3244-2015 附录 A.6。

A.7 精密度

同 LS/T 3244-2015 附录 A.7。

---

全国团体标准信息平台